

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Beaune

AOP Beaune, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Beaune est la capitale historique des vins de Bourgogne et depuis plus d'un siècle la maison Albert Bichot y est implantée en son centre.

Si elle attire les regards du monde entier lors de la vente des vins de ses Hospices chaque 3e dimanche de novembre, c'est aussi l'un des vignobles les plus étendus de la Côte.

Appellation souvent moins connue que ces illustres voisins, elle offre pourtant de nombreux terroirs très intéressants de par leur équilibre et leur diversité.

SITUATION

Le vignoble est situé à Beaune, capitale historique des vins de Bourgogne, en plein cœur de la Côte de Beaune, entre Savigny-lès-Beaune au nord et Pommard au sud.

TERROIR

Situés en bas de piémont, les vignes de notre parcelle exposées Est-Sud-est s'épanouissent sur un sol brun, rouge d'érosion, à dominante calcaire. Sols bruns rouges à dominante calcaire

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne pour 14 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir

SERVICE

Température de service : entre 14-16°C.

A boire dès maintenant ou à garder entre 3 et 5 ans.

DÉGUSTATION

Jolie robe rubis aux nuances cerise.

Son bouquet porte sur les fruits rouges frais, framboises et fraise écrasées, ainsi que quelques notes grillées et une pointe de réglisse.

On retrouve les arômes de baies rouges du premier nez, avec une texture soyeuse et des tanins fondus. Quant à la finale, elle est intense avec quelques notes épicées.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Entrecôte de bœuf grillée au thym.

Accord atypique : Tataki de boeuf au sésame.

Jean Bouchard

6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune
Tel. 03 80 24 37 27 - contact@jean-bouchard.com

www.jean-bouchard.com 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

